

T/NMGPRCY

内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会团体标准

T/NMGPRCY 002—2025

内蒙古地理标志美食名菜认定规范

Specification for the recognition of geographical indication gourmet dishes

2025 - 05 - 26 发布

2025 - 06 - 10 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 总体要求	1
5 申请主体	1
6 认定条件	1
6.1 地域关联性	1
6.2 独特性	1
6.3 质量稳定性	2
6.4 历史文化遗产	2
6.5 市场影响力	2
7 认定机构及人员	2
7.1 认定机构	2
7.2 人员能力	2
8 认定程序	2
8.1 认定准备	2
8.2 组织申报	3
8.3 材料初审	3
8.4 组织评审	3
8.5 社会公示	3
8.6 认定公布	3
8.7 颁发证书	3
附录 A（规范性） 内蒙古地理标志美食名菜申报材料	4
A.1 申报表	4
A.2 地理标志产品名录	5
附录 B（规范性） 地理标志美食名菜认定评分表	6

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由内蒙古自治区市场监督管理局指导，内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会提出。

本文件由内蒙古自治区餐饮服务业标准化技术委员会（SAM/TC 41）归口。

本文件起草单位：内蒙古烹饪餐饮饭店行业协会、内蒙古自治区质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：牛银祥、白永红、陈义、马振华、董振华、焦勇、徐霞、陈程、习娟、郑学斌、郑坤、彭雅楠。

内蒙古地理标志美食名菜认定规范

1 范围

本文件规定了内蒙古地理标志美食名菜认定的总体要求、申请主体、认定条件、认定机构及人员、认定程序。

本文件适用于内蒙古自治区范围内开展地理标志美食名菜认定。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

地理标志产品 products with geographical indication

产自特定地域，所具有的质量、声誉或其他特性本质上取决于该产地的自然因素和人文因素，经审核批准以地理名称进行命名的产品。

3.2

地理标志美食名菜 geographical indication cuisine

取材于内蒙古范围内的地理标志产品，经过特定加工制作工艺生产的，并通过相关程序获得认定的优质菜品。

4 总体要求

4.1 内蒙古地理标志美食名菜的认定条件、程序和结果应向社会公开。

4.2 内蒙古地理标志美食名菜认定应在自愿申请的基础上开展。

4.3 内蒙古地理标志美食名菜认定机构应公平、公正地对待每一个申请主体。

4.4 参与认定工作的人员不应与内蒙古地理标志美食名菜的申请主体有直接或间接的利益关系，确保认定工作不受有关利益方的干扰和影响。

5 申请主体

5.1 行业协会：整合行业资源，代表餐饮行业推动申报，提升整体竞争力。

5.2 地方政府部门：履行经济文化推广职责，借申报带动餐饮经济与文旅发展。

5.3 企业：凭借成熟工艺与稳定质量申报，助力品牌建设，增强市场竞争力。

5.4 农民专业合作社/种养殖大户：把控原料环节，保障品质供应，提升效益。

5.5 非盈利文化组织：从文化传承角度出发，积极参与申报以弘扬饮食文化。

6 认定条件

6.1 地域关联性

6.1.1 原料来源：食材、调料等主要原料须源自特定地理区域。当地独特的自然环境，如土壤、气候、水质，赋予原料特殊品质。

6.1.2 人文依托：美食名菜的制作和传承与当地人文环境紧密相连。当地的传统习俗、文化传承以及独特的烹饪方式，经过长期发展，形成了具有地域特色的饮食文化。

6.2 独特性

6.2.1 风味特色：具备独一无二的风味，在口感、香气、味道组合等方面区别于其他地区同类菜品。

6.2.2 工艺独特：拥有专属的制作工艺，包括食材处理、烹饪步骤、调料配比等环节。

6.3 质量稳定性

6.3.1 原料品质：建立稳定的原料供应体系，对原料的质量进行严格把控。确保不同批次的原料在品质、规格、安全性等方面保持一致，为美食名菜的稳定质量提供保障。

6.3.2 制作标准：制定详细、规范的制作流程，明确各个环节的操作要求和量化指标。

6.4 历史文化遗产

6.4.1 历史渊源：具有悠久的历史，在当地的饮食文化中占据重要地位。其起源和发展与当地的历史事件、社会变迁紧密相关，见证了当地的历史发展进程。

6.4.2 文化价值：承载着丰富的文化内涵，是当地文化的重要组成部分。它可能与当地的民俗活动、传统节日紧密相连，体现了当地的风土人情和传统文化，具有较高的文化传承价值。

6.5 市场影响力

6.5.1 本地知晓度：在当地具有广泛的知名度和良好的口碑，深受当地居民的喜爱和推崇，是当地饮食文化的标志性代表。居民将其视为日常生活或宴请宾客的重要选择。

6.5.2 区域传播性：在周边地区乃至更广泛的范围内具有一定的影响力。通过游客、媒体传播等方式，吸引了外地食客的注意，成为推广地方文化和旅游的重要名片。

7 认定机构及人员

7.1 认定机构

开展内蒙古地理标志美食名菜认定工作的机构应具备以下能力：

- a) 在餐饮行业和美食界应具有较高的认可度、权威性、专业性和资源整合能力；
- b) 保证认证工作遵循本文件第4章规定的要求和相关国家标准要求；
- c) 具有地理标志美食烹饪技艺有一定研究及评价相关经历和背景；
- d) 认定机构应具有独立的运作机制，不受个别餐饮企业、食材供应商或其他利益相关方的不当干扰；
- e) 拥有丰富的地理标志美食相关信息资源；
- f) 对地理标志美食基础理论和评价有关标准或程序有较为深入的理解和实践，能够制定科学、合理、全面的地理标志美食名菜认定标准。

7.2 人员能力

参与内蒙古地理标志美食名菜认定工作的人员可分为管理人员、工作人员、评价专家、行业/领域专家等，应具备以下能力：

- a) 管理人员具有开展认定工作的总体指导、策划、管理协调能力，能够全面把握认定工作的目标确定及实现路径，协调认定实施全过程；
- b) 工作人员应具有认定工作具体组织实施和协调、推进认定各个环节有序衔接的能力；
- c) 专家应具有认定相关标准、分值测算等方面知识和能力，有一定实践经验和背景；
- d) 行业/领域专家应具有认定对象和内容相应的从业背景，熟悉当地的历史文化、民俗风情、传统饮食文化等内容。能够挖掘美食背后的文化内涵，理解美食与地域文化、历史传承之间的紧密联系，准确评估申报美食在文化传承和地域特色体现方面的价值；
- e) 精通美食领域的专业知识，包括食材特性、烹饪工艺、调味技巧、食品营养与安全等方面。了解不同地域美食的特点和差异，能够从专业角度分析和判断申报美食的独特性、品质稳定性以及与地理区域的关联性。

8 认定程序

8.1 认定准备

- 8.1.1 认定机构应根据认定工作需求,组建工作组,工作组应由 7.2 规定的人员组成。
- 8.1.2 策划形成认定工作方案,包括但不限于:认定目的、内容、依据、条件、认定数据和信息的采集方案、程序、结果形式等信息。
- 8.1.3 认定机构在其官方网站和公众号公开发布开展内蒙古地理标志美食名菜认定的通知,明确相关申请安排和工作事项。

8.2 组织申报

- 8.2.1 根据认定条件,认定机构组织申请主体进行自愿申报,申请主体按照附录 A 给出的地标名录提交内蒙古地理标志美食名菜认定报名材料。
- 8.2.2 认定机构宜对申报过程提供必要的解释和培训指导,但不得涉及影响公正性行为。
- 8.2.3 申请主体应提供材料真实性声明,保证各项数据信息的客观性、有效性和准确性。

8.3 材料初审

- 8.3.1 认定机构应在规定时间内对材料进行初审,核实其真实性、有效性、完整性。
- 8.3.2 如需申请主体补充数据、信息、说明、报告等材料,认定机构应通知申请主体及时提供。

8.4 组织评审

- 8.4.1 认定机构应在收到全部通过初审的申请材料后,组织行业协会、专家、消费者等组成认定工作组开展评审。
- 8.4.2 认定工作组成员数应为不少于 5 人的单数,以材料审查、现场调查、查阅档案等形式开展评审,并按照附录 B 的要求填写《内蒙古地理标志美食名菜认定评分表》。
- 8.4.3 认定工作组平均得分超过 90 分的,列入地理标志美食名菜拟认定名录。

8.5 社会公示

- 8.5.1 认定机构应在其官方网站和公众号对内蒙古地理标志美食名菜拟认定名录进行公示,公示期为 7 日。
- 8.5.2 在公示期内收到异议的,认定机构应进行调查核实,并将调查结果告知提出异议人。

8.6 认定公布

在公示期内无异议的和异议已处理完毕并不影响认定结果的,认定机构应将其列入内蒙古地理标志美食名菜名录,并向社会公布。

8.7 颁发证书

列入内蒙古地理标志美食名菜名录的菜品,认定机构统一为饭店颁发认定证书和牌匾。

附 录 A
(规范性)
内蒙古地理标志美食名菜申报材料

A.1 申报表

内蒙古地理标志美食名菜申报表见表A.1。

表 A.1 内蒙古地理标志美食名菜申报表

企业名称								法人代表		
联系人							电 话			
企业地址										
邮 编							传 真			
制做人 情况	姓名		性别		年龄		民族		工作年限	
	身 份 证 号						技 术 职 称			
	工作 简历									
参 评 作 品 介 绍	菜品说明									
	菜肴名称									
	主 料									
	辅 料									
	调 料									
	制作工序									
	特 点									
申 报 说 明	代表人签字:									
		盖章 年 月 日								
认定委员 会意见	签字:									
		盖章 年 月 日								

A.2 地理标志产品名录

内蒙古地理标志美食名菜所用主料应从表A.2给出名录里选取。

表 A.2 内蒙古地理标志产品目录

序号	区域	产品
1	呼和浩特市	武川土豆、武川荞麦、武川莜麦、托县辣椒、托县茴香、托县彩米、清水河海红果、清水河米醋、清水河黄米、清水河小香米、清水河胡油、赛罕南瓜、赛罕亚麻籽油、哈素海鲤鱼、和林格尔羊肉、和林格尔沙棘、和林格尔亚麻籽油、昆都伦莜面、土城子大蒜。
2	包头市	达茂草原羊、达茂小红皮小麦、南海黄河鲤鱼、固阳荞麦、固阳莜面、土默特右旗大福计小米、固阳黄芪、固阳红皮小麦面、固阳菜籽油、固阳胡麻油、土默特右旗白菜、土默特右旗黄芪。
3	呼伦贝尔市	呼伦贝尔黑木耳、呼伦贝尔马铃薯、呼伦贝尔羊肉、呼伦贝尔牛肉、呼伦贝尔芥花油。
4	兴安盟	兴安盟大米、乌兰浩特大米、突泉绿豆、突泉芦花鸡。
5	通辽市	库伦荞麦、扎鲁特葵花籽、通辽牛肉干、奈曼荞面、奈曼瓜子、奈曼小米、青龙山粉条、科尔沁蒙古馅饼、开鲁红干椒、奈曼沙地西瓜、奈曼沙果、通辽黄玉米、库伦黄芪、科左后旗大米、科左后旗黄牛。
6	赤峰市	阿鲁科尔沁羊肉、阿鲁科尔沁牛肉、阿鲁科尔沁小米、翁牛特大米、翁牛特羊肉、巴林左旗毛毛谷小米、宁城苹果、宁城滑子菇、宁城番茄、宁城草原鸭、宁城黄瓜、敖汉鲜蛋、敖汉小米、敖汉高粱、敖汉荞面、敖汉肉驴、敖汉万年猪、阿鲁科尔沁驴肉、赤峰羊肉、赤峰牛肉、翁牛特小米、赤峰葵花、赤峰小米、赤峰荞麦、赤峰马铃薯、赤峰绿豆、赤峰驴肉、敖汉沙棘、宝国吐地瓜、翁牛特向日葵、克什克腾旗土黑猪肉、克什克腾旗牛肉。
7	锡林郭勒盟	锡林郭勒羊肉、阿巴嘎策格、阿巴嘎乌冉克羊、阿巴嘎黑马、锡林郭勒牛肉太仆寺旗藜麦、苏尼特双峰驼。
8	乌兰察布市	乌兰察布马铃薯、乌兰察布燕麦、察右中旗红萝卜、卓资熏鸡、丰镇月饼、商都县西芹、四子王羊、察右前旗燕麦、凉城藜麦、凉城燕麦、察右前旗青尖椒、凉城山草羊、乌兰察布奶牛、察右前旗胡麻油、化德黑枸杞、察右前旗黑猪肉、察右前旗荞面、察右前旗黄牛肉、兰察布牛肉干、察右后旗黑头羊、察右中旗胡麻油。
9	鄂尔多斯市	鄂尔多斯细毛羊肉、准格尔糜米、鄂托克前旗羊肉、乌审玉米、乌审大红糜子、鄂尔多斯红葱。
10	巴彦淖尔市	磴口华莱士瓜、巴彦淖尔小麦、巴彦淖尔羊肉、乌拉特羊肉。
11	乌海市	乌海葡萄。
12	阿拉善盟	阿拉善右旗驼奶

附录 B
(规范性)
内蒙古地理标志美食名菜认定评分表

内蒙古地理标志美食名菜认定评分表见表B.1。

表 B.1 内蒙古地理标志美食名菜认定评分表

序号	认定项目		评分细则	得分
1	菜品历史文化背景 (20分)	起源与传承 (10分)	详细阐述菜品最早出现的时间、地点,是否有相关历史典故、传说或文献记载其起源,以及传承脉络是否清晰。历经几代厨师传承至今,有详细的传承谱系记录,可得8-10分;若起源时间较模糊,但在当地有一定传承且能大致说明发展过程,可得4-7分;若起源不明且无明显传承线索,得0-3分。	
2		文化内涵 (10分)	说明菜品与当地民俗、节日、庆典等文化活动的关联,是否反映了当地的饮食习惯、生活方式或价值观等。该菜品是当地传统节日必备佳肴,象征着团圆和吉祥,且在文化活动中扮演重要角色,可得8-10分;若与当地文化有一定联系,但关联度不紧密,可得4-7分;若几乎无文化内涵体现,得0-3分。	
3	食材特色 (30分)	本地食材使用比例 (10分)	明确主要食材中本地生产、养殖或采集的食材所占比例。若本地食材占比超过80%,可得8-10分;占比在50%-80%,得4-7分;低于50%,得0-3分。	
4		特色食材介绍 (10分)	列举本地特色食材,说明其独特的生长环境、品种特性以及对菜品风味的影响。例如,本地特有的某种香料,只在当地特定气候和土壤条件下生长,赋予菜品独特香气,且这种香料在其他地区难以复制其风味,可得8-10分;特色食材有一定独特性,但影响相对较小,可得4-7分;无明显特色食材,得0-3分。	
5		食材品质与安全 (10分)	提供食材生产过程中的质量控制措施,如是否遵循绿色、有机种植养殖标准,有无相关质量认证,以及食材供应的稳定性保障措施等。食材品质优良且安全有保障,供应稳定,可得8-10分;品质和安全有一定保障,但存在一些小问题,可得4-7分;出现过质量或安全问题,或供应不稳定,得0-3分。	
6	烹饪工艺 (25分)	独特工艺描述 (15分)	详细介绍菜品烹饪过程中的独特技艺,包括火候控制、调味技巧、烹饪器具使用、特殊处理手法(如腌制、发酵、晾晒等),以及这些工艺如何使菜品形成独特风味和口感。若工艺复杂且独特性强,对菜品品质起到关键作用,可得12-15分;工艺有一定特点,但创新性或独特性不够突出,可得6-11分;烹饪工艺普通,无明显独特之处,得0-5分。	
7	烹饪工艺 (25分)	工艺传承与创新 (10分)	说明烹饪工艺的传承方式(如师徒传承、家族传承等),以及在传承过程中是否进行了适度创新(如在传统工艺基础上结合现代营养理念改进配料或烹饪方式)。传承有序且有合理创新,可得8-10分;传承情况尚可,有少量创新尝试,可得4-7分;无明确传承关系或未体现创新,得0-3分。	

表 B.1 内蒙古地理标志美食名菜认定评分表（续）

序号	认定项目		评分细则	得分
8	菜品口味与 口感 (15分)	口味特点 (8分)	描述菜品的口味特征，如酸、甜、苦、辣、咸、鲜等味道的组合和平衡度，是否具有独特风味。口味独特且协调，深受大众喜爱，可得6-8分；口味较好，但特色不够鲜明，可得3-5分；口味不佳或偏于平淡，得0-2分。	
9		口感评价 (7分)	分析菜品的口感质地，如软嫩、酥脆、爽滑、嚼劲等，以及口感层次是否丰富。口感丰富、细腻，符合菜品特色和大众口感偏好，可得5-7分；口感尚可，无明显缺陷，可得3-4分；口感单一或存在明显问题，得0-2分。	
10	市场影响力 (10分)	本地市场知名度 (4分)	调查菜品在申报地区的知晓度，通过问卷调查、餐厅点菜率、街头采访等方式获取数据，了解当地居民对该菜品的熟悉程度和喜爱程度。在本地家喻户晓，可得3-4分；有一定知名度，但受众有限，可得1-2分；鲜为人知，得0分。	
11		外地市场推广情况 (4分)	说明菜品在外地市场的销售范围、销售渠道（如是否进入外地餐厅菜单、特产店销售等），以及是否获得过外地消费者的认可和好评（如旅游美食推荐、网络口碑等）。已成功打入多个外地市场，且有一定市场份额和口碑，可得3-4分；有少量外地市场推广，但影响力较小，可得1-2分；尚未在外地市场推广，得0分。	
12		品牌建设保护 (2分)	提供菜品品牌建设的相关措施，如是否注册了商标、品牌宣传推广活动情况，以及是否采取措施保护菜品的知识产权和传统工艺，防止被恶意模仿和抄袭。品牌建设完善且保护措施得力，可得2分；有一定品牌意识和保护行动，但不够全面，可得1分；无品牌建设和保护措施，得0分。	
总分				